



調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II

第1章	食器の洗浄・消毒マニュアル	1
1	「食器の洗浄・消毒」の基本的な考え方	1
2	食器	2
3	食缶	3
4	はし	4
5	スプーン、フォーク	5
6	しゃもじ、トング、レードル等	6
7	食器かご、はしかご	7
8	個人盆	8
9	食器の材質に応じた漂白剤の使用	9
第2章	施設の洗浄・消毒マニュアル	10
1	「施設の洗浄・消毒」の基本的な考え方	10
2	手洗い場	11
3	床	13
4	腰壁	18
5	扉	19
6	排水溝	20
7	排水マス	21
8	換気扇	22
9	ウォークイン冷蔵庫・冷凍庫(冷蔵室・冷凍室)	23
10	食品庫	24
11	便所	25
第3章	マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル	30
1	布マスク、使い捨てマスク	30
2	ゴム手袋、使い捨て手袋	31
3	ゴム手袋、使い捨て手袋の使用(Q&A)	34
4	靴	36
第4章	洗浄・消毒の評価の方法	37
1	細菌検査	37
2	ATP測定による清浄度検査	41
3	食器等の洗浄効果の確認検査	43
4	食器等の洗浄剤残留確認検査	44
5	ノロウイルスを対象とした拭取り検査	45
第5章	調理器具の洗浄・消毒が不十分なために発生した学校給食における食中毒事例	49
	○Part I の修正箇所	54



Part I 目次

「調理場における洗浄・消毒マニュアル」は、
Part I・IIにより構成されています。
2冊あわせて御活用ください。



第1章	洗浄・消毒に関する基本的な考え方	1
第2章	調理場で使用する洗浄剤・消毒剤について	5
1	洗浄・殺菌システムの決定要因	5
2	調理場で使用される洗浄剤・消毒剤	6
3	洗浄剤・消毒剤でよくある誤解	10
4	ノロウイルス対策としての消毒剤	12
第3章	食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル	13
1	食品の洗浄・消毒	13
(1)	検収室における洗浄・消毒	13
(2)	下処理室における洗浄・消毒	15
(3)	調理室における洗浄・消毒	18
2	設備等の洗浄・消毒	20
・	設備、機械、機器の洗浄・消毒の基本的な考え方	20
・	調理台	21
・	シンク	22
・	台車、配膳台、コンテナ	23
・	球根皮剥機、洗米機	24
・	野菜切裁機類	25
・	ミキサー	26
・	缶切り機（据置型）	27
・	冷蔵庫、冷凍庫（リーチイン式）	28
・	真空冷却機	29
・	回転釜	30
・	オープン、蒸し器、スチームコンベクションオープン等	31
・	フライヤー	32
・	炊飯器	33
・	食器洗浄機	34
・	食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫	35
3	調理器具、容器等の洗浄・消毒	36
・	調理器具、容器等の洗浄・消毒の基本的な考え方	36
・	まな板	37
・	包丁	38
・	ざる、かご、ボウル、その他の容器	39
・	泡たて器、スパテラ、ひしゃく等	40
・	中心温度計	41
・	台秤、保冷剤	42
4	調理衣、スポンジ等の洗浄・消毒	43
・	調理衣	43
・	ビニールエプロン、布エプロン	44
・	布きん	45
・	スポンジ、ブラシ、たわし	46
・	ゴム手袋	47
<参考資料編>		49
1	洗浄剤・消毒剤の特徴について	49
2	参考データ集	51
3	用語解説	55